

SALPICÃO DE FILEZINHO DE PERNIL

INGREDIENTES

- 1 pacote de filezinho suíno temperado Mabela
- 1 lata de milho verde
- 1/2 pimentão picados em quadradinhos
- 1 cenoura ralada
- 3 colheres (sopa) de maionese light

MODO DE PREPARO

Asse por 45 minutos, em forno médio 180°C, o filezinho em uma fôrma coberta por papel alumínio.

Quando der 30 minutos deve-se tirar o alumínio e terminar de cozinhar até que esteja rosinha por fora e bem cozido por dentro.

Deixe esfriar e depois disso com as mãos comece a desfiar (essa carne depois de pronta fica como a de frango, bem desfiável).

Reserve.

Em um pote coloque a carne de porco desfiada, os pimentões, a cenoura, o milho e a maionese e misture tudo até que a maionese tenha alcançado e aderido a todos os ingredientes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45895-salpicao-de-filezinho-de-pernil.html>